

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE










CARTE DES METS



À L'APÉRO

SALAMI VAUDOIS OU FRIBOURGEOIS	SELON ARRIVAGE	16.-
SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE		28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE	7.50	
   SALADE COMPOSÉE LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES	9.50	
SALADE DE PRINTEMPS ENDIVES, FROMAGE DE CHÈVRE DE FOREL GRATINÉ AU MIEL À L'AIL CHIPS DE JAMBON CRU	14.-	26.- PLAT
   SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	




ENTRÉES

POIREAU VINAIGRETTE ŒUF POCHÉ GRATINÉ, SABAYON AUX HERBES SAUVAGES & PICKLES DE MOUTARDE	18.-	
RAVIOLE D'AGNEAU & SÉRAC ASPERGES & ÉMULSION À L'AIL DES OURS	23.-	38.- PLAT
TARTARE DE FÉRA FÉRA DU LÉMAN FUMÉE MAISON, CHURROS & SBRINZ	24.-	

POISSONS

FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE CHAMBY COMPOTÉE D'ÉCHALOTES AU MIEL D'ACACCIA, CANNELÉ & BEURRE BLANC AU BOURGEON DE SAPIN	42.-
BOURRIDE LACUSTRE PERCHES OU BOYAS DU LAC LÉMAN, FANES DE RADIS, POMMES DE TERRE DAUPHINES & RADIS BIÈRE FERMENTÉS	43.-

VIANDES

 NAVARIN D'AGNEAU FAÇON "TSIGARIASTO" LÉGUMES PRIMEURS & POMMES DE TERRE GRENAILLE	36.-	
 FILET MIGNON DE PORC YOGHURT À L'ASPÉRULE ODORANTE, POMME MACAIRE & LÉGUMES DE LA FERME	44.-	
 CÔTE DE BŒUF / DOUBLE ENTRECÔTE RASSIE SUR OS SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE CHIMICHURRI (À CHOIX) LÉGUMES & FRITES. SERVI AVEC UNE SALADE VERTE.	(SELON ARRIVAGE) MINIMUM 2 PERSONNES NON DISPONIBLE LES MIDIS DE LA SEMAINE	62.- PAR PERSONNE



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE







= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

 	RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME		28.-
 	CONCENTRÉ DE CHOU-FLEUR	15.- ENTRÉE	30.-
	PICKLES DE CHOU-FLEUR, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR, CRESSON & SPONGE CAKE À LA CHAPELURE DE PAIN		

LE MENU SURPRISE

MENU À 6 PLATS	95.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120.-

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!
COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES MIDIS

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX + 2.-

LES DESSERTS

DOUCEUR AU CHOCOLAT AU LAIT	13.-
PAIN PERDU INFUSÉ AU EARL GREY, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT & TUILE AU GRUÉ DE CACAO	
PAVLOVA À LA RHUBARBE & LIERRE TERRESTRE	13.-
MERINGUE, COMPOTÉE DE RHUBARBE & CHANTILLY À LA CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE	
CAFÉ GOURMAND	13.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE)	4.80
CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE	
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE)	4.80
DIFFÉRENTS PARFUMS, DEMANDER AU SERVICE!	
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)	

VIANDES & POISSONS D'ORIGINE EXCLUSIVEMENT SUISSE, SAUF LE SALAMI SPIANATA (IT).

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY), PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN) ET LA SOLIDE (MONT PÉLERIN)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES